Deutscher Bundestag
6. Wahlperiode

Drucksache VI/1855

Sachgebiet 784

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
I/4 (IV/1) — 68070 — E — Mi 15/71

Bonn, den 18. Februar 1971

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften**
h i e r : Agrarpolitk in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage die Vorschläge der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für

eine Verordnung (EWG) des Rates über die tiergesundheitlichen und hygienischen Bedingungen, denen rohe Vollmilch als Rohstoff für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch entsprechen muß

eine Verordnung (EWG) des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von wärmebehandelter Milch.

Diese Vorschläge sind mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 4. Februar 1971 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu den genannten Kommissionsvorschlägen ist vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu ihren Vorschlägen übermittelte Begründung beigefügt.

Brandt

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn 1
Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, 53 Bonn-Bad Godesberg 1,
Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. (0 22 29) 6 35 51

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates über die tiergesundheitlichen und hygienischen Bedingungen, denen rohe Vollmilch als Rohstoff für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnisse aus solcher Milch entsprechen muß

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Nach der Entschließung des Rates vom 12. März 1968 über die gemeinsamen Maßnahmen, die im Veterinärbereich zu ergreifen sind, stellt die Hygiene bei der Milchgewinnung in den Betrieben eines der zu verwirklichenden Hauptanliegen der Harmonisierung dar.

Die hierfür zu erlassenden und anzuwendenden Normen sind unterschiedlich entsprechend der endgültigen Bestimmung der in den Betrieben erzeugten Milch; es sind daher zunächst die Normen für rohe Vollmilch als Rohstoff für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch festzulegen.

Die vorgeschlagene Regelung soll gleichzeitig für die Erzeugnisse im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und für die im Innern eines jeden Mitgliedstaates hergestellten und dort in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse gelten.

Die Milch muß von Tieren stammen, die frei von für die menschliche Gesundheit gefährlichen Krankheiten sind; es ist jedoch angebracht, den Unterschieden Rechnung zu tragen, die die Mitgliedstaaten noch bezüglich des Gesundheitszustandes ihrer Tierbestände voneinander trennen und die ein Hindernis für die sofortige und einheitliche Anwendung dieses Prinzips darstellen; es ist daher notwendig, vorübergehend und bei ausreichenden Garantien den Rückgriff auf gewisse Ausnahmen zu gestatten.

Die Erzeugerbetriebe selbst müssen über eine ausreichende Struktur verfügen, um gewährleisten zu können, daß unter befriedigenden hygienischen Bedingungen sowohl die Tiere aufgezogen werden als auch die Milch gewonnen wird; es ist jedoch notwendig, eine fortschreitende Anwendung der vorgesehenen Normen vorzusehen; mit Rücksicht auf die Art dieser Normen müssen die Betriebe über eine gewisse Frist verfügen, um sich diesen Normen anpassen zu können.

Es ist notwendig, Regeln der Hygiene für das Personal, das beim Melken, bei der Bearbeitung und Sammlung der Milch und bei der Beförderung der Milch zur Milchsammelstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb beteiligt ist, aufzustellen.

In den Betrieben müssen auch Kontrollen durchgeführt werden, um sich insbesondere von der Hygiene bei der Milchgewinnung und von dem allgemeinen Gesundheitszustand der für die Milchgewinnung verwendeten Tiere zu überzeugen.

Es müssen schließlich die Bedingungen festgelegt werden, denen die Milch bei ihrem Verbringen in die Milchsammelstelle oder in den Bearbeitungsbetrieb genügen muß; zur Überwachung der Einhaltung dieser Bedingungen müssen periodisch Analysen oder Tests nach gemeinschaftlich festgelegten Methoden durchgeführt werden.

Es ist unerläßlich, die Kommission damit zu beauftragen, gewisse Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu treffen; es ist angebracht, hierfür ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinär-Ausschusses einführt —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) Rohe Vollmilch: das nach den Bedingungen der Kapitel III, IV und V der Anlage gewonnene Sekret der Milchdrüsen einer Kuh;

b) Erzeugerbetrieb: Betrieb mit Milchkühen im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates;

c) amtlich anerkannter tuberkulosefreier Rinderbestand: Rinderbestand, der den in Anlage A Absatz I, 2 der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen, geändert durch die Richtlinie vom 25. Oktober 1966, festgelegten Bedingungen entspricht;

d) amtlich anerkannter brucellosefreier Rinderbestand: Rinderbestand, der den in Anlage A Absatz II, A, 2 der vorerwähnten Richtlinie vom 26. Juni 1964 festgelegten Bedingungen entspricht;

e) amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichneter Tierarzt;

f) amtliche Dienststelle: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichnete Dienststelle;

g) Milchsammelstelle: Betrieb oder Teil eines Bearbeitungsbetriebes im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem die Milch von mehreren Erzeugerbetrieben gesammelt und gekühlt und zur späteren Be- und Verarbeitung weitergeleitet wird;

h) Bearbeitungsbetrieb: Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse aus solcher Milch hergestellt werden;

i) wärmebehandelte Milch: das in Artikel 1 Buchstabe b) der „Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates vom ... zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von wärmebehandelter Milch" definierte Erzeugnis;

j) Erzeugnis aus wärmebehandelter Milch: Yoghurt und andere flüssige Milcherzeugnisse.

Artikel 2

Zur Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch darf nur rohe Vollmilch zugelassen werden, die

a) von Tieren stammt, die den in der Anlage in Kapitel I festgelegten Bedingungen entsprechen,

b) von Erzeugerbetrieben stammt, die den in der Anlage in Kapitel II festgelegten Bedingungen entsprechen,

c) die in der Anlage in Kapitel III niedergelegten Hygienevorschriften für das Melken, Sammeln und Befördern der rohen Vollmilch sowie die Hygienevorschriften für das hierbei beschäftigte Personal erfüllt,

d) von Tieren und von Erzeugerbetrieben stammt, die nach den in der Anlage in Kapitel IV festgelegten Bedingungen überprüft werden,

e) den in der Anlage in Kapitel V festgelegten Bedingungen entspricht.

Artikel 3

(1) Die Analysemethoden sowie die Normen nach der Anlage Kapitel V Nummer 4 Buchstabe a) werden noch vor dem .....[1]) gemäß dem Verfahren des Artikels 7 festgelegt.

(2) Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission gemäß dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrags die in Absatz 1 vorgesehene Frist hinausschieben.

[1]) Datum, das 3 Monate nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt.

Artikel 4

(1) Bis zum 31. Dezember 1975 können die Mitgliedstaaten die Anwendung der Bestimmungen der Anlage I Absatz 1 Buchstabe a) über bestimmte Bedingungen, denen Milchkühe und Viehbestände entsprechen müssen, aussetzen.

(2) Wenn ein Mitgliedstaat auf die Bestimmungen des Absatzes 1 zurückgreift, setzt er unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission hiervon in Kenntnis.

(3) Im Falle des Rückgriffs eines Mitgliedstaates auf die Bestimmungen des Absatzes 1 können aus diesem Mitgliedstaat nach anderen Mitgliedstaaten, die nicht auf diese Bestimmungen zurückgegriffen haben, nur wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse aus solcher Milch versandt werden, die aus roher Vollmilch von Milchkühen und aus Viehbeständen, die den Bedingungen der Anlage I Absatz 1 Buchstabe a) entsprechen, hergestellt worden sind.

Die Einhaltung dieser Bedingungen wird in der tierärztlichen Bescheinigung, welche die betreffenden Erzeugnisse begleitet, bestätigt.

Artikel 5

In Abweichung von den Bestimmungen der Anlage Kapitel I Absatz 1 Buchstabe b) können die Mitgliedstaaten auf ihrem Hoheitsgebiet das Inverkehrbringen von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch, die aus roher Vollmilch aus Viehbeständen, die nicht frei von Maul- und Klauenseuche sind und bei denen Verdacht auf das Vorhandensein dieser Krankheit besteht, hergestellt worden sind, unter der Bedingung zulassen, daß diese Milch

— von Tieren stammt, die weder selbst an Maul- und Klauenseuche erkrankt noch dieser Krankheit verdächtigt sind;

— in besonderen deutlich unterscheidbaren Behältnissen nach einem Bearbeitungsbetrieb gebracht wird, wo sie einer Wärmebehandlung unterzogen wird, die gewährleistet, daß das eventuell in der Milch vorhandene Maul- und Klauenseuche-Virus zerstört wird.

Artikel 6

Die Bestimmungen der Anlage Kapitel II Buchstabe B gelten nur für Ställe, die nach dem 31. Dezember 1973 gebaut oder umgebaut werden. Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission gemäß dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrages spätestens bis zum 31. Dezember 1978 darüber, ob diese Bestimmungen für alle Ställe gelten sollen und ob diese im vorerwähnten Buchstaben B genannten Bestimmungen geändert werden sollen.

Artikel 7

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der

Vertreter der Kommission dem durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinär-Ausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt, einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften.

Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommission erlassen.

Artikel 8

Diese Verordnung gilt nicht für rohe Vollmilch als Rohstoff für wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse aus solcher Milch, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

Artikel 9

(1) Diese Verordnung tritt am dritten Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Unbeschadet der Bestimmungen der Artikel 4 und 6 gilt sie ab dem in Artikel 3 vorgesehenen Datum.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel, am .....

Im Namen des Rates

Der Präsident

Anlage I

KAPITEL I

Bedingungen, denen Milchkühe und Viehbestände entsprechen müssen

1. Tiere, die zur Milcherzeugung verwendet werden

   a) müssen einem amtlich anerkannten tuberkulosefreien und amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand angehören;

   b) müssen Tierbeständen angehören, die frei von Maul- und Klauenseuche sind und bei denen kein Verdacht auf das Vorhandensein dieser Krankheit besteht;

   c) dürfen keine klinischen Anzeichen von ansteckenden Krankheiten, insbesondere Rauschbrand, Milzbrand, Tollwut und Salmonellosen aufweisen und keiner dieser Krankheiten verdächtig sein; außerdem dürfen sie nicht vor weniger als 9 Tagen mit lebenden Erregern des Milzbrandes geimpft worden sein;

   d) müssen durch Tätowierung, Ohrmarken oder andere geeignete Methoden eindeutig identifizierbar sein;

   e) müssen einer Kontrolle nach Kapitel IV unterworfen werden.

2. a) Außerdem dürfen Tiere, die zur Milcherzeugung verwendet werden, keine Zeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes (wie: Fieber, Benommenheit, Appetitlosigkeit, erhebliche Abmagerung und plötzliche Senkung der Milchleistung) aufweisen und nicht leiden an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall, Gelbsucht, Pocken, Lähmung und mehrfache Geschwulstbildungen (Papillomatosis ausgenommen), einer entzündlichen Erkrankung der Haut des Euters oder des Euters selbst.

   In dergleichen Fällen muß das betreffende Tier von den übrigen Milchkühen abgesondert werden, und es müssen die notwendigen Maßnahmen getroffen werden, damit sich die Infektion nicht auf andere Tiere überträgt. Das Tier darf erst nach Genesung wieder zur Erzeugung von Milch nach Artikel 1 verwendet werden.

   b) Futtermittel, welche die Beschaffenheit der Milch nachteilig für die menschliche Gesundheit beeinflussen können, dürfen nicht verwendet werden.

   c) Rohe Vollmilch darf nicht von Kühen stammen, die

   — mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt und während der Zeit der Behandlung bis zum Ablaufen der amtlich festgelegten Frist für die Ausscheidung dieser Stoffe durch das Euter gemelkt worden sind;

   — in der Zeit kurz vor bis 5 Tage nach dem Abkalben gemolken worden sind.

KAPITEL II

Bedingungen, denen Erzeugerbetriebe genügen müssen

A. Bedingungen, denen Ställe, unbeschadet der Bestimmungen des Absatzes B, genügen müssen

1. Die Erzeugerbetriebe müssen so eingerichtet sein, daß eine Isolierung der Tiere, die an einer der in Kapitel I Absatz 1 Buchstabe c) genannten Krankheiten erkrankt oder dieser Krankheiten verdächtig sind, und eine Absonderung der in Kapitel I Absatz 2 Buchstabe a) genannten Tiere wirksam durchgeführt werden kann.
2. Die Ställe für zur Milcherzeugung bestimmte Tiere müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:
   a) sie müssen hinreichend beleuchtet und belüftet sein;
   b) sie müssen über Trinkwasser verfügen;
   c) Schafe, Ziegen, Schweine und Hausgeflügel dürfen in diesen Ställen nicht untergebracht sein.
3. Die Ställe müssen nach den Regeln der Milchhygiene sauber gehalten werden.

B. Bedingungen, die für Ställe, die nach dem 31. Dezember 1973 neu gebaut oder umgebaut werden, gelten

1. Die Erzeugerbetriebe müssen so eingerichtet sein, daß eine Isolierung der Tiere, die an einer der in Kapitel I Absatz 1 Buchstabe c) genannten Krankheiten erkrankt oder dieser Krankheiten verdächtigt sind, und eine Absonderung der in Kapitel I Absatz 2 Buchstabe a) genannten Tiere wirksam durchgeführt werden kann.
2. Die Ställe für die Kühe, die zur Erzeugung von in dieser Verordnung erfaßter Milch bestimmt sind, müssen folgende Vorausetzungen erfüllen:
   a) sie müssen einen wasserundurchlässigen Fußboden haben; die Wände müssen bis zu einer Höhe von mindestens 1,50 m mit einem wasserundurchlässigen Anstrich, Belag oder Verputz, der eine wirksame Reinigung und Desinfektion gestattet, versehen sein. Die Krippen müssen wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein und einen Wasserabfluß haben;
   b) sie müssen hinreichend beleuchtet sein;
   c) sie müssen mit einem Be- und Entlüftungssystem ausgestattet sein, das ausreichend ist,

um die Kondensierung von Wasserdampf im Stall zu verhindern;

d) sie müssen über Trinkwasser verfügen;

e) sie müssen über ein System verfügen, das ein schnelles Abfließen organischer Flüssigkeiten und von Abwasser gestattet und das Aufkommen unerwünschter Gerüche verhindert;

f) Laufställe, Tiefställe und Offenställe sind nur in Verbindung mit einer bedachten Fläche oder einem bedachten Melkstand zulässig;

g) Stand und Anbindevorrichtung für die Kühe müssen so beschaffen sein, daß eine saubere Haltung der Kühe gewährleistet ist;

h) Aborte dürfen nicht innerhalb der Stallungen angelegt sein und keinen direkten Zugang zum Stall haben;

i) durch Dungstätten, Jauche- und Sickergruben sowie andere Tierstallungen darf die Milch nicht nachteilig beeinflußt werden.

Die nationale Behörde kann Ausnahmen betreffend den wasserundurchlässigen Belag im Innern von aus Holz erbauten Ställen zulassen.

3. Die für Milchkühe benutzten Ställe dürfen nur für die Unterstellung von Rindern, die den in Kapitel I Absätze 1 und 2 festgelegten Bedingungen entsprechen, benutzt werden.

Die zuständige nationale Behörde kann die zeitweilige Unterstellung von anderen Rindern in den von den Milchkühen benutzten Räumen zulassen, soweit sie den gesundheitlichen Normen entsprechen, die für die für die Milcherzeugung bestimmten Tiere in Kapitel I vorgesehen sind, und soweit die Ausmaße dieser Räume es gestatten und eine passende Trennung den direkten Kontakt zwischen diesen Rindern und den Milchkühen verhindert.

Tiere anderer Tierarten dürfen unter keinen Umständen zusammen mit Milchkühen in demselben Raum untergebracht werden.

4. Die Ställe müssen nach den Regeln der Hygiene der Milchgewinnung sauber gehalten werden. Fliegen und anderes Ungeziefer sind laufend zu bekämpfen. Wenn Insektenvertilgungsmittel verwendet werden, so dürfen diese die Milch nicht nachteilig beeinflussen; sie dürfen insbesondere keine organischen Chloride enthalten.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für das Melken, für das Sammeln und das Befördern der rohen Vollmilch vom Erzeugerbetrieb zur Milchsammelstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb; Hygienevorschriften für das Personal

a) Vor dem Melken sind das Euter, insbesondere die Zitzen sowie die das Euter umgebenden Teile zu reinigen; geschieht dies mit Wasser, so ist nur Trinkwasser zu verwenden. Das Personal muß während des Melkens und des Hantierens mit der Milch und den Behältern saubere Hände haben und saubere, waschbare Kleidung tragen;

b) Alle Arbeiten, einschließlich die Fütterung der Tiere, die die Milch während des Melkens nachteilig beeinflussen können, sind untersagt. Insbesondere ist die Fütterung der Tiere mit stauberregenden und stark riechenden Futtermitteln verboten;

c) Die ersten Striche Milch aus jeder Zitze müssen in einem besonderen Gefäß aufgefangen und dürfen nicht mit der übrigen Milch vermischt werden; sie dürfen im übrigen nicht in die Streu geschüttet werden;

d) Wird die Milch gefiltert, so muß der verwendete Filter entsprechend seiner Art erneuert oder gereinigt werden, sobald die Filterfähigkeit erschöpft ist;

e) Die Milch muß sofort nach Abschluß des Melkens aus dem Stall entfernt werden und an einem sauberen und staubgeschützten Platz aufbewahrt und gekühlt werden unter Bedingungen, die es gestatten, den Anforderungen nach Kapitel V Absatz 4 a) Buchstabe vi) zu genügen;

f) Alles für das Melken und Sammeln der Milch verwendete Geschirr sowie alle Geräte und Behälter, die in irgendeiner Weise mit der Milch in Berührung kommen, müssen aus glattem, korrosionsfestem, leicht waschbarem und desinfizierbarem Material bestehen, das keine fremden Stoffe an die Milch abgibt. Außerdem dürfen sie nicht für andere Zwecke als zum Melken und Sammeln der Milch oder zur Beförderung von Milcherzeugnissen verwendet werden;

g) Nach dem Gebrauch muß das Geschirr gereinigt, desinfiziert und gespült werden. Für diese Hantierungen sowie die Aufbewahrung des Geschirrs und der Gerätschaften muß ein sauberer und vom Stall getrennter Raum zur Verfügung stehen. Die Behälter müssen auf einem Gestell umgekehrt aufbewahrt werden. Die Geräte für das Maschinenmelken müssen vor und nach jedem Melken gespült und desinfiziert werden;

h) Die Transportmittel für die Beförderung der Milch müssen in gutem Zustand sein; Teile, die mit den Behältern in Berührung kommen, müssen sauber sein;

i) Die Milch darf nicht zusammen mit Stoffen befördert werden, die sie verändern, verseuchen oder ihr einen Geruch übertragen könnten;

j) Die Behälter für die Milchbeförderung müssen nach dem Einfüllen zweckmäßig verschlossen werden. Auf den Behältern muß eine Nummer zur Bestimmung des Erzeugerbetriebes oder Name und Anschrift des Erzeugers verzeichnet sein;

k) Wird die Milch mit Tankwagen oder Hoftanks befördert, so müssen die Tanks und Hoftanks folgende Voraussetzungen erfüllen:

— sie müssen aus korrosionsfestem Material bestehen, das der Milch keine Stoffe, keinen Geschmack oder Geruch überträgt;

— ihre Innenwände müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;

— sie müssen eine hinreichend große Öffnung haben, die mit einem während der Beförderung zweckmäßig abschließenden Deckel versehen ist;

— sie müssen so gebaut sein, daß die Milch vollständig abfließen kann;

— sie müssen mit einem Hahn versehen sein, der leicht abgenommen und gereinigt werden kann;

— sie müssen eigene Einfüllschläuche haben;

sie müssen im übrigen vor und nach jedem Transport gereinigt, desinfiziert und gespült werden und dürfen nur für die Beförderung von Milch und Milcherzeugnissen verwendet werden.

l) 1. Das Melken, die Bearbeitung und Sammlung der Milch sind zu untersagen

a) Personen, die an infizierten Wunden, Furunkeln, Hautkrankheiten am Kopf, Hals, Händen oder Armen leiden;

b) Personen, die an spezifischen Krankheiten leiden, die Anzeichen oder örtliche Verletzungen an der Haut hervorrufen können, selbst wenn diese Anzeichen oder Verletzungen noch nicht aufgetreten sind;

c) Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden, dieser Krankheiten verdächtig oder Ausscheider von Erregern dieser Krankheiten sind.

2. Die zuständige Behörde kann verlangen, daß die mit dem Melken, der Bearbeitung oder Sammlung der Milch beauftragten Personen jedes Mal, wenn eine ansteckende Krankheit bei ihnen erkannt oder vermutet wird, sich einer ärztlichen Untersuchung unterziehen.

Diese ärztliche Untersuchung kann als Einzeluntersuchung oder als Reihenuntersuchung durchgeführt werden, insbesondere, um die Ausscheider von Krankheitserregern festzustellen. Die auf der Grundlage der Bestimmungen des vorstehenden Punktes 1 ausgesprochenen Verbote werden auf Vorlage eines ärztlichen Gesundheitszeugnisses aufgehoben.

3. Die ärztliche Behörde, die Isolierungs- und Quarantänemaßnahmen aufgrund von die öffentliche Gesundheit betreffenden Gesetzen und Verordnungen anwendet, setzt die zuständige Behörde hiervon in Kenntnis. Diese letztere kann allen Personen, die in häuslicher Gemeinschaft mit der Person oder mit Personen zusammenleben, die krank oder krankheitsverdächtig sind, das Melken, Bearbeiten und Sammeln von Milch verbieten.

m) Das Reinigen, Desinfizieren und das in den Buchstaben g) und k) vorgesehene Spülen müssen mit Produkten und nach Methoden, die von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten festgelegt werden, durchgeführt werden.

KAPITEL IV

Tiergesundheitliche Überprüfung der Erzeugerbetriebe

Mindestens einmal jährlich sind die Erzeugerbetriebe von der zuständigen amtlichen Dienststelle einer Kontrolle zu unterziehen,

— um festzustellen, ob die in dieser Verordnung vorgesehenen Bestimmungen über die Milchgewinnungshygiene eingehalten werden;

— um den Gesundheitszustand der zur Milcherzeugung verwendeten Tiere festzustellen und soweit erforderlich eine klinische Untersuchung des Euters dieser Tiere durchzuführen und gegebenenfalls Proben des ganzen Gemelkes oder Proben des betreffenden Viertels einer Laboruntersuchung zu unterziehen, um das Vorhandensein oder Nichtvorhandensein eines Entzündungszustandes festzustellen.

Darüber hinaus ist möglichst zweimal monatlich, mindestens jedoch einmal monatlich, eine Untersuchung der im Betrieb gewonnenen rohen Vollmilch durchzuführen, um den Zellgehalt und das Nichtvorhandensein von wirksamen Hemmstoffen festzustellen.

Falls die Milch in diesen beiden Punkten nicht den nach Artikel 3 festgelegten Bedingungen entspricht, unterzieht die zuständige amtliche Dienststelle die zur Milcherzeugung verwendeten Tiere einer klinischen Untersuchung des Euters und — wenn sie es für erforderlich hält — Proben jeden Viertels oder der betroffenen Viertel einer Laboruntersuchung, um das Vorhandensein oder das Nichtvorhandensein eines Entzündungszustandes festzustellen.

Die Untersuchungsergebnisse müssen negativ sein.

Bei einem positiven Ergebnis ist das betreffende Tier von der Erzeugung von roher Vollmilch im Sinne des Artikels 1 auszuschließen. Dieses Tier ist an letzter Stelle zu melken und das Gemelk getrennt zu sammeln.

Das betreffende Tier darf erst dann wieder zur Erzeugung von roher Vollmilch verwendet werden, wenn Untersuchungen von Viertelproben das Nichtvorhandensein eines Entzündungszustandes nachgewiesen haben.

KAPITEL V

Bedingungen, die rohe Vollmilch bei ihrem Verbringen in die Milchsammelstelle oder in den Bearbeitungsbetrieb erfüllen muß

1. Roher Vollmilch darf nichts entnommen und nichts zugefügt werden.

2. Rohe Vollmilch muß von Tieren und aus Erzeugerbetrieben stammen, die die in Kapitel I, II, III und IV niedergelegten Bedingungen erfüllen.

3. Rohe Vollmilch, die die in den Absätzen 1 und 2 festgelegten Voraussetzungen nicht erfüllt, darf nicht als Rohstoff für wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse aus solcher Milch angeliefert werden.

4. a) Die rohe Vollmilch von jedem Erzeugerbetrieb unterliegt regelmäßigen Kontrollen nach den in Artikel 3 genannten Analysenmethoden oder Prüfungen auf:

   i) Farbe, Geruch und Geschmack

   ii) Reinheitsgrad

   iii) Frischezustand

   iv) eventuell vorhandenes Kolostrum

   v) Zellgehalt

   vi) Methylenblaureduktion oder Gesamtkeimgehalt

   vii) Gehalt an thermoresistenten Keimen

   viii) Gehalt an

   — antibiotisch wirkenden Stoffen

   — Rückständen von Pestiziden

   — Resten von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

   und muß bezüglich dieser Punkte den nach Artikel 3 festgelegten Normen entsprechen.

   b) Die Analysen oder Prüfungen zur Feststellung, ob die in Absatz a) Buchstaben v), vi), vii) und viii) genannten Normen beachtet worden sind, sind in von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten bezeichneten Laboratorien durchzuführen.

5. Wenn rohe Vollmilch nicht den in Absatz 4 Buchstabe a) festgelegten Normen entspricht, treffen die Mitgliedstaaten geeignete Maßnahmen, die in dem Ausschluß dieser Milch von der Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch bestehen können; die für die vorgesehenen Analysen und Prüfungen benutzte rohe Vollmilch ist, wenn diese Analysen und Prüfungen in einem Stadium durchgeführt worden sind, wo dies möglich ist, von der Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch auszuschließen.

   Die rohe Vollmilch des Erzeugerbetriebes muß, wenn zweimal hintereinander festgestellt worden ist, daß sie nicht den Normen entspricht, die zur Anwendung des Absatzes 4 Buchstabe a) festgelegt worden sind, so lange von der Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch ausgeschlossen werden, bis sie wieder den geforderten Normen entspricht.

6. a) Die Vollmilch darf keine gesundheitsschädlichen Stoffe enthalten. Im übrigen dürfen der rohen Vollmilch keine fremdartigen Stoffe zugefügt werden.

   b) Falls bei durchgeführten Untersuchungen festgestellt wird, daß die rohe Vollmilch nicht den in Buchstabe a) genannten Bedingungen entspricht, trifft die zuständige amtliche Dienststelle geeignete Maßnahmen. Diese Maßnahmen müssen mindestens darin bestehen, daß die rohe Vollmilch des betreffenden Erzeugerbetriebes so lange von der Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch ausgeschlossen wird, bis sie wieder die geforderten Bedingungen erfüllt.

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von wärmebehandelter Milch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Durch die Verordnung (EWG) Nr. ... vom ...[1]) hat der Rat die gemeinsamen gesundheitlichen Normen für rohe Vollmilch als Rohstoff für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch festgelegt; es ist notwendig, diese Regelung durch Bestimmungen zu vervollständigen, die die besonderen gesundheitlichen Probleme, die sich bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von wärmebehandelter Milch stellen, regeln.

Es müssen hierfür die gesundheitlichen Vorschriften, die von den Bearbeitungsbetrieben anzuwenden sind, und die gesundheitlichen Vorschriften für die Lagerung und Beförderung von wärmebehandelter Milch, sowie die an diese Milch im Augenblick des Versandes aus dem Bearbeitungsbetrieb zu stellenden Anforderungen festgelegt werden; da in den Mitgliedstaaten noch nicht in jedem Falle alle Hygienebestimmungen dieser Verordnung erfüllt werden können, ist es notwendig, vorübergehend gewisse Ausnahmen zu gestatten.

Die vorgeschlagene Regelung soll gleichzeitig für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und für den Handelsverkehr innerhalb jeden Mitgliedstaates gelten.

Es muß gefordert werden, daß die zur Bearbeitung bestimmte rohe Vollmilch bestimmte Bedingungen erfüllt und wenn sie über eine Milchsammelstelle angeliefert wird, diese amtlich zugelassen sein muß, und daß weiterhin die Bearbeitung der Milch nur in anerkannten Betrieben durchgeführt werden darf. Die Milchsammelstellen und die Bearbeitungsbetriebe dürfen von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten nur dann zugelassen werden, wenn sie den in dieser Verordnung vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen entsprechen. Die Einhaltung der Zulassungsbedingungen ist amtlich zu überwachen.

Es ist zweckmäßig, für die Beilegung etwaiger Streitfälle zwischen den Mitgliedstaaten über die Berechtigung der Zulassung einer Milchsammelstelle oder eines Bearbeitungsbetriebes ein gemeinschaftliches Dringlichkeitsverfahren im Rahmen des durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968[2]) eingesetzten Ständigen Veterinär-Ausschusses vorzusehen.

Die Festlegung von Normen, denen pasteurisierte Milch entsprechen muß und die Festlegung von gemeinschaftlichen Analysemethoden für die vorgesehenen Kontrollen der wärmebehandelten Milch stellen Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung dar; es ist angebracht, hierfür vorzusehen, daß sie nach einem Verfahren, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten beinhaltet, erlassen werden.

Die Erteilung einer amtlichen Bescheinigung durch einen amtlichen Tierarzt des Versandlandes ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungslandes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung von wärmebehandelter Milch den Bestimmungen dieser Verordnung, die im innerstaatlichen Handelsverkehr noch nicht obligatorisch sind, entspricht.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben zu verbieten, daß wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht wird, wenn festgestellt wird, daß sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht; dem Absender oder seinem Beauftragten soll jedoch auf Antrag die Möglichkeit gegeben werden, diese Milch zurückzusenden, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen. Um den Beteiligten die Möglichkeit zu geben, die Gründe für ein Verbot oder eine Beschränkung zu beurteilen, muß dem Absender oder seinem Beauftragten sowie in bestimmten Fällen den zuständigen Behörden des Versandlandes eine Begründung für das Verbot oder die Beschränkung gegeben werden.

Dem Absender ist im Falle eines Streites zwischen ihm und den Behörden des Bestimmungslandes über die Berechtigung eines Verbotes oder einer Beschränkung die Möglichkeit einzuräumen, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, das Verbringen von pasteurisierter Milch in

---

[1]) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. ... vom ... S. ...

[2]) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 255 vom 28. Oktober 1968, S. 23

ihr Hoheitsgebiet zu verbieten, wenn diese aus einem Mitgliedstaat stammt, in dem eine Viehseuche ausgebrochen ist; ein solches Verbot muß sich je nach Art und Charakter dieser Viehseuche entweder auf einen bestimmten Teil oder auf das gesamte Hoheitsgebiet des Versandlandes beziehen; beim Auftreten einer ansteckenden Tierkrankheit im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates sind schnell geeignete Bekämpfungsmaßnahmen zu ergreifen; die mit solchen Krankheiten verbundenen Gefahren und die notwendigen Abwehrmaßnahmen müssen in der gesamten Gemeinschaft in gleicher Weise beurteilt werden; zu diesem Zweck ist es erforderlich, im Rahmen des vorerwähnten Ständigen Veterinär-Ausschusses ein gemeinschaftliches Dringlichkeitsverfahren einzuführen, nach dem die notwendigen Maßnahmen getroffen werden müssen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) rohe Vollmilch: das nach den Bedingungen der Kapitel III, IV und V der Anlage der „Verordnung des Rates Nr. ... vom ... über die tiergesundheitlichen und hygienischen Bedingungen, denen rohe Vollmilch als Rohstoff für die Herstellung von zum Genuß für Menschen bestimmter wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch entsprechen muß" gewonnene Sekret der Milchdrüsen einer Kuh;

b) wärmebehandelte Milch: das für den menschlichen Verzehr bestimmte, aus roher Vollmilch durch Reinigen, Erhitzen und Kühlen gemäß den Vorschriften dieser Verordnung zubereitete Erzeugnis, dessen Milchfettgehalt standardisiert sein kann, in der Form von

   — pasteurisierter Milch: wärmebehandelte Milch, die den in der Anlage I Kapitel V Ziffer 3 genannten Bedingungen entspricht;

   — ultrahocherhitzter Milch: wärmebehandelte Milch, die den in der Anlage I Kapitel V Ziffer 4 genannten Bedingungen entspricht;

   — sterilisierter Milch: wärmebehandelte Milch, die den in der Anlage I Kapitel V Ziffer 5 genannten Bedingungen entspricht;

c) Milchsammelstelle: Betrieb oder Teil eines Bearbeitungsbetriebs im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem die Milch von mehreren Erzeugerbetrieben gesammelt und gekühlt und zur späteren Be- und Verarbeitung weitergeleitet wird;

d) Bearbeitungsbetrieb: Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates, in dem wärmebehandelte Milch zubereitet wird;

e) amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichneter Tierarzt;

f) amtliche Dienststelle: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichnete Dienststelle;

g) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus wärmebehandelte Milch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;

h) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird.

Artikel 2

Es darf nur wärmebehandelte Milch als solche in den Verkehr gebracht werden, die folgenden Bedingungen entspricht:

1. Sie muß aus roher Vollmilch gewonnen worden sein, die, wenn sie über eine Milchsammelstelle angeliefert wurde, aus einer nach Artikel 3 Absatz 1 zugelassenen und nach Artikel 4 Absatz 1 kontrollierten Milchsammelstelle stammt;
2. sie muß aus nach Artikel 3 Absatz 1 zugelassenen und nach Artikel 4 Absatz 1 kontrollierten Bearbeitungsbetrieben stammen;
3. sie muß in der Milchsammelstelle und im Bearbeitungsbetrieb nach den Bestimmungen der Anlage I Kapitel III, IV und V behandelt worden sein;
4. sie muß in einem Bearbeitungsbetrieb nach den Bestimmungen der Anlage I Kapitel VI abgefüllt worden sein;
5. sie muß nach den Bestimmungen der Anlage I Kapitel VII gelagert worden sein;
6. sie muß beim Versand den Bestimmungen der Anlage I Kapitel VIII entsprechen;
7. sie muß nach den Bestimmungen der Anlage I Kapitel X befördert werden. Die in diesem Kapitel vorgesehenen Bestimmungen betreffen nicht die Beförderung von Milch zur direkten Belieferung der Verbraucher.

Artikel 3

(1) Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates, in dessen Hoheitsgebiet sich die Milchsammelstelle oder der Bearbeitungsbetrieb befindet, erteilt die in Artikel 2 Absatz 1 und 2 vorgesehenen Zulassungen nur dann, wenn die Bestimmungen der Anlage I Kapitel I oder II eingehalten sind und wenn diese Milchsammelstelle oder dieser Bearbeitungsbetrieb in der Lage ist, die übrigen Bedingungen dieser Anlage zu erfüllen.

(2) Alle zugelassenen Milchsammelstellen und Bearbeitungsbetriebe werden in getrennte Verzeichnisse aufgenommen, wobei jede Milchsammelstelle und jeder Bearbeitungsbetrieb eine Kontrollnummer erhält.

Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission das Verzeichnis

der zugelassenen Bearbeitungsbetriebe und teilt ihnen deren Kontrollnummern sowie den etwaigen Entzug einer Zulassung mit.

Artikel 4

(1) Die Einhaltung der Bestimmungen für die in Artikel 3 Absatz 1 vorgesehenen Zulassungen ist amtlich zu überwachen und die Zulassung zu entziehen, wenn eine oder mehrere dieser Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden.

(2) Gelangt ein Mitgliedstaat zu der Überzeugung, daß die Bestimmungen, an die die Zulassung geknüpft ist, in einer Milchsammelstelle oder in einem Bearbeitungsbetrieb eines anderen Mitgliedstaates nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates, der sie mit dieser Angelegenheit befaßt hat, von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet dieser Mitgliedstaat, daß die genannten Maßnahmen nicht getroffen werden oder nicht ausreichen, so kann er sich an die Kommission wenden, die einen oder mehrere Sachverständige beauftragt, ein Gutachten abzugeben. Aufgrund dieses Gutachtens können die Mitgliedstaaten gemäß dem Verfahren des Artikels 12 ermächtigt werden, vorübergehend das Verbringen von wärmebehandelter Milch, die aus dem betreffenden Bearbeitungsbetrieb stammt, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

Die vorgenannte Ermächtigung kann unter Berücksichtigung eines von einem oder mehreren Sachverständigen erstellten neuen Gutachtens gemäß dem Verfahren des Artikels 12 aufgehoben werden.

Die Sachverständigen dürfen nicht die Staatsangehörigkeit eines der streitenden Mitgliedstaaten besitzen.

(3) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere für die Bestimmung der Sachverständigen und das bei der Erstattung der Gutachten einzuhaltende Verfahren, werden gemäß dem Verfahren des Artikels 13 erlassen.

Artikel 5

(1) Die Normen nach Anlage I Kapitel V Absatz 3 sowie die Analysemethoden nach Anlage I Kapitel VIII Absatz 2 werden noch vor dem ...[3]) gemäß dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

(2) Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission gemäß dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrages die in Absatz 1 vorgesehene Frist hinausschieben.

[3]) Datum, das 3 Monate nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt.

Artikel 6

(1) Bis zum 31. Dezember 1975 können die Mitgliedstaaten

— von der in der Anlage I Kapitel II Absatz 2 Buchstabe n) Unterabsatz i) vorgesehenen Bedingung bezüglich der Ausstattung der Apparate zur Erhitzung der Milch mit Umschaltgeräten;

— von der in der Anlage I Kapitel X Absatz 4 vorgesehenen Bedingung für die Innenausstattung der Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen und Kannen

für die auf ihrem Hoheitsgebiet hergestellte und in den innerstaatlichen Verkehr gebrachte wärmebehandelte Milch absehen.

(2) Wenn ein Mitgliedstaat auf die Bestimmungen des Absatzes 1 zurückgreift, setzt er unverzüglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission hiervon in Kenntnis.

Artikel 7

(1) Die nach Anlage I Kapitel XI vorgesehenen periodischen Kontrollen sind von einer amtlichen Dienststelle durchzuführen.

(2) Die amtliche Dienststelle, die bei einer Kontrolle der Milch feststellt, daß diese nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, verbietet das Inverkehrbringen dieser Milch als wärmebehandelte Milch. Sie trifft, sofern gesundheitliche Bedenken nicht die Vernichtung dieser Milch erforderlich machen, die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen, damit diese Milch nur entsprechend der geltenden Regelung verwendet wird.

(3) Die Einzelheiten für die Durchführung der Kontrollen nach Absatz 1 sind soweit erforderlich nach dem Verfahren des Artikels 13 zu erlassen.

Artikel 8

Bis zum 31. Dezember 1975 muß wärmebehandelte Milch, die aus dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaates versandt wird, während der Beförderung nach dem Bestimmungsland mit einer amtlichen Bescheinigung nach Anlage I Kapitel IX versehen sein.

Artikel 9

(1) Die Entscheidungen, die aufgrund der Feststellungen bei einer nach Artikel 7 Absatz 2 durchgeführten Kontrolle, daß die aus einem anderen Mitgliedstaat stammende wärmebehandelte Milch nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, getroffen werden, müssen auf Antrag des Absenders oder seines Beauftragten die Rückbeförderung dieser Milch zulassen, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

(2) Diese Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten unverzüglich schriftlich mitzuteilen und zu begründen. Diesen Entscheidungen muß außerdem eine Belehrung beigefügt sein, aus welcher der Antragsteller entnehmen kann, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

(3) Beruhen die genannten Entscheidungen auf der Feststellung von Erregern einer ansteckenden Krankheit, einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Abweichung oder einem schweren Verstoß gegen die Bestimmungen dieser Verordnung, so sind sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes unverzüglich mitzuteilen.

Artikel 10

Jeder Mitgliedstaat räumt dem Absender von wärmebehandelter Milch, die einer Entscheidung nach Artikel 9 Absatz 1 unterworfen worden ist, das Recht ein, ein Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden — insbesondere vor der Vernichtung der wärmebehandelten Milch — feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 9 Absatz 1 vorgelegen haben.

Der Sachverständige darf weder die Staatsangehörigkeit des Versandlandes noch diejenige des Bestimmungslandes besitzen.

Gemäß dem Verfahren des Artikels 13 wird auf Vorschlag der Mitgliedstaaten die Liste derjenigen Sachverständigen, die mit der Erstattung derartiger Gutachten betraut werden können, aufgestellt. Gemäß dem gleichen Verfahren werden die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das bei der Erstattung der Gutachten einzuhaltende Verfahren, erlassen.

Artikel 11

(1) Ein Mitgliedstaat kann, falls infolge einer epizootischen Ausbreitung oder des Auftretens einer neuen schweren ansteckenden Tierkrankheit auf dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates die Gefahr einer Ausbreitung von Tierkrankheiten durch das Verbringen von pasteurisierter Milch aus diesem Mitgliedstaat in sein Hoheitsgebiet besteht, das Verbringen von pasteurisierter Milch aus den verseuchten Teilen des Hoheitsgebietes oder aus dem gesamten Hoheitsgebiet des anderen Mitgliedstaates vorübergehend verbieten oder beschränken.

(2) Jeder Mitgliedstaat hat den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich das Auftreten der Krankheiten im Sinne des Absatzes 1 in seinem Hoheitsgebiet sowie die von ihm getroffenen Bekämpfungsmaßnahmen mitzuteilen. Er muß sie auch umgehend vom Erlöschen der Krankheit in Kenntnis setzen.

(3) Die von einem Mitgliedstaat nach Absatz 1 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter genauer Angabe der Gründe mitzuteilen.

Gemäß dem Verfahren des Artikels 12 kann beschlossen werden, daß diese Maßnahmen, insbesondere um eine Koordinierung mit den von anderen Mitgliedstaaten getroffenen Maßnahmen sicherzustellen, aufgehoben oder geändert werden müssen.

(4) Wenn die in Absatz 1 vorgesehene Lage eintrifft und es notwendig erscheint, daß auch andere Mtigliedstaaten die aufgrund des genannten Absatzes getroffenen und gegebenenfalls gemäß Absatz 3 geänderten Maßnahmen anwenden, sind nach dem Verfahren des Artikels 12 geeignete Maßnahmen zu beschließen.

Artikel 12

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der Vertreter der Kommission dem durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinär-Ausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt, einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften.

Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf binnen zwei Tagen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von zwei Wochen, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommission erlassen.

Artikel 13

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der Vertreter der Kommission dem durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinär-Ausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt, einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften.

Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der

Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommision erlassen.

Artikel 14

Bis zum Inkrafttreten einer Gemeinschaftsregelung für die Einfuhren von wärmebehandelter Milch aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Bestimmungen, die denen dieser Verordnung mindestens gleichwertig sind, an.

Artikel 15

Diese Verordnung gilt nicht für wärmebehandelte Milch, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt ist.

Artikel 16

Diese Verordnung tritt am dritten Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft. Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 6 gilt sie ab dem in Artikel 5 vorgesehenen Datum.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel, am .....

Im Namen des Rates

Der Präsident

Anlage II

KAPITEL I

Zulassungsbedingungen für Milchsammelstellen

I. Die Milchsammelstellen, in denen Milch gesammelt und bis zu 12 Stunden gekühlt aufbewahrt wird, müssen folgenden Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen so gelegen sein, daß durch ihre Umgebung keine nachteilige Beeinflussung der Milch erfolgen kann;

2. sie müssen mindestens über folgendes verfügen:

a) eine Vorrichtung zur Kühlung der Milch mittels fließenden Wassers, sofern die Kühlung nicht durch künstlich erzeugte Kälte erfolgt; eine Kühlung durch Kühlmaschinen ist jedoch erforderlich, wenn das fließende Wasser nicht eine Kühlung der Milch, bei der eine Temperatur von + 15° C nicht überschritten wird, sicherstellt;

b) Waschgelegenheiten mit fließendem kaltem und warmem Wasser sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern. Sofern Toiletten vorhanden sind, müssen es Toiletten mit Wasserspülung sein, die keinen unmittelbaren Zugang zu den Milchannahme- und Milchlagerräumen haben. In der Nähe der Toiletten müssen sich Waschgelegenheiten befinden;

c) sofern die Milch in Tanks aufbewahrt wird, einwandfrei arbeitende Vorrichtungen zu deren Reinigung und Entkeimung;

d) eine unter Druck stehende Anlage zur Versorgung mit heißem und kaltem Wasser von Trinkwasserqualität; für die Erzeugung von Dampf sowie zur Kühlung von Kühlmaschinen wird jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen deutlich unterschieden sind von denen für Trinkwasser und in keinem Falle als Leitung für Trinkwasser verwendet werden können. Dieser Wasserdampf darf nicht zur Reinigung und Entkeimung von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgeräten, die mit Milch in Berührung kommen, verwendet werden;

e) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die keine schädigende Wirkung auf die Milch ausübt;

g) eine den Hygienevorschriften des betreffenden Mitgliedstaates entsprechende Vorrichtung zur Abwasserbeseitigung;

h) in den Räumen für die Annahme und Aufbewahrung der Milch

— einen Fußboden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem beständigem Material mit leichter Neigung zum Ablaufen der Flüssigkeiten;

— glatte Wände mit abgerundeten Ecken und Kanten, die bis zu einer Höhe von 1,50 m mit einem abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sind. Die nicht waschfesten Wände und die Decken müssen einen nicht abblätternden hellen Anstrich haben, der mindestens einmal jährlich zu erneuern ist;

i) eine wirksame Be- und Entlüftung;

j) Geräte zur Probeentnahme für die Beurteilung der Qualität und hygienischen Beschaffenheit der Milch;

k) eine an einem besonderen Platz befindliche Vorrichtung zum Reinigen und Entkeimen der zur Anlieferung der Milch dienenden Behältnisse sowie einen Vorrat an Reinigungs- und Entkeimungsmitteln;

3. sofern in der Milchsammelstelle eine Reinigung der Milch erfolgt, muß diese mit Zentrifugen oder mit anderen von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates zugelassenen Verfahren durchgeführt werden. Der Zentrifugenschlamm ist nach entsprechenden Vorschriften des betreffenden Mitgliedstaates zu behandeln und zu beseitigen;

4. Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, daß sie gründlich gereinigt und desinfiziert werden können. Sie müssen aus beständigen Werkstoffen bestehen, die an die Milch keine Fremdstoffe abgeben oder sie sonst nachteilig beeinflussen.

II. Die Milchsammelstellen, in denen Milch gesammelt und länger als 12 Stunden aufbewahrt wird, müssen über die in Absatz I genannten Anforderungen hinausgehend mindestens über folgende Vorrichtungen und Einrichtungen verfügen:

a) eine besondere Vorrichtung zur Erzeugung von Kälte;

b) eine Vorrichtung zum Abkühlen der Milch mit künstlicher Kälte.

KAPITEL II

Bedingungen für die Zulassung von Bearbeitungsbetrieben

1. Diese Betriebe müssen so gelegen sein, daß durch ihre Umgebung keine nachteilige Beeinflussung der Milch erfolgen kann.

2. Sie müssen mindestens über folgendes verfügen:

a) eine an einem besonderen Platz befindliche Vorrichtung zur Reinigung und Entkeimung der zur Anlieferung der Milch dienenden Behälter; sofern die Anlieferung der Milch in Tanks erfolgt, muß für deren Reinigung und Entkeimung ein besonderer Platz vorhanden sein;

b) eine Einrichtung für die Lagerung der rohen Vollmilch und der pasteurisierten Milch;

c) entsprechend der Art der durchgeführten Tätigkeiten

i) einen abgesonderten Platz für das Abfüllen der wärmebehandelten Milch in kleinere Behältnisse und eine Einrichtung für die automatische Reinigung und Entkeimung der vorgeformten wiederzuverwendenden Behälter mit Ausnahme der Tanks und großen Behältnisse und/oder, sofern die wärmebehandelte Milch vom Bearbeitungsbetrieb in großen Behältnissen oder Tanks versandt wird, eine besondere Einrichtung für das Abfüllen dieser Großbehälter und Tanks und eine Einrichtung für die mechanische Reinigung und Entkeimung;

ii) einen abgesonderten Platz für die Lagerung von unbenutzten kleinen Behältnissen, die zum Abfüllen der wärmebehandelten Milch bestimmt sind, sowie für die Lagerung von Rohstoffen für die Herstellung dieser Behältnisse;

iii) einen abgesonderten Platz für die Lagerung und die Reinigung und Entkeimung von wiederzuverwendenden Behältnissen für die Abfüllung von wärmebehandelter Milch;

d) einen Kühlraum für die Lagerung der in kleinen Behältnissen abgefüllten wärmebehandelten Milch; wenn die zuständige Behörde es für erforderlich hält, muß dieser Raum mit einem Schreibthermometer ausgestattet sein;

e) Vorrichtungen zur Erzeugung von Wärme und Kälte, um die Einhaltung der in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen zu gewährleisten;

f) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen unmittelbaren Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Reinigungsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

g) sofern Milch in Tanks aufbewahrt wird, einwandfrei arbeitende Vorrichtungen zu deren Reinigung und Entkeimung;

h) Apparate zum Reinigen der Milch;

i) eine Vorrichtung zum Abkühlen der Milch auf mindestens + 4° C vor der Erhitzung;

j) eine Vorrichtung zum Abkühlen von Milch nach der Hitzebehandlung;

k) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf sowie zur Kühlung von Kühlmaschinen wird jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen deutlich unterschieden sind von denen für Trinkwasser und in keinem Falle als Leitung für Trinkwasser verwendet werden können.

Dieser Wasserdampf darf nicht zur Reinigung und Entkeimung von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgeräten, die mit Milch in Berührung kommen, verwendet werden;

l) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert;

m) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

n) Apparate zur Erhitzung der Milch, wobei

i) wenn die Erhitzung vor dem Abfüllen der Milch durchgeführt wird, diese mit automatisch arbeitenden Temperaturreglern und Umschaltgeräten ausgestattet sein müssen und die auf die Milch einwirkende Temperatur durch Schreibthermometer aufgezeichnet wird;

ii) wenn die Erhitzung nach dem Abfüllen der Milch durchgeführt wird, sie nach einem als wirksam anerkannten Verfahren arbeiten müssen und der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleiben muß;

o) alle Geräte, Behältnisse und Rohrleitungen, die zum Behandeln und Befördern von Milch dienen, müssen aus Werkstoffen bestehen, die glatt, korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu entkeimen sind und an die Milch keine Fremdstoffe abgeben oder sie sonst nachteilig beeinflussen;

p) eine automatische Anlage zum Füllen und Schließen der für die Verpackung der wärmebehandelten Milch bestimmten Behältnisse, mit Ausnahme von Tanks und größeren Behältnissen;

q) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die keine schädigende Einwirkung auf die Milch ausübt;

r) eine den Hygienevorschriften entsprechende Vorrichtung zur Beseitigung von Abwasser und anderer Rückstände aus der Molkerei;

s) Einrichtungen in den Arbeitsräumen zum Reinigen der Hände. Diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmen Trinkwasser, Reinigungsmitteln und nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

t) in den Milchbearbeitungsräumen

— einen Fußboden aus wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden sowie unfaulbaren Werkstoffen mit leichter Neigung zur Abteilung der Flüssigkeiten;

— glatte Wände, die bis zu einer Höhe von 1,50 m mit einem leicht abwaschbaren Belag versehen sind und deren Ecken und Kanten abgerundet sind.

3. Die Betriebe müssen außerdem über die Dienste eines Laboratoriums mit den notwendigen Geräten für die Durchführung von Milchanalysen und der Milchkontrolle verfügen. Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates kann bestimmen, daß sich dieses Laboratorium im Bearbeitungsbetrieb selbst befinden muß.

KAPITEL III

Hygiene der Räume, der Geräte und des Personals in Milchsammelstellen und in den Bearbeitungsbetrieben

1. Die Räume, Anlagen und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Sammlung der Milch und für die Milchbe- und verarbeitung benutzt werden.

2. Vom Personal sowie von den Räumen, den Anlagen und den Geräten ist größtmögliche Sauberkeit zu verlangen.

a) Das Personal hat insbesondere eine saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen; es muß saubere Hände haben. In den Arbeits- und Milchlagerräumen sind der Genuß von Tabak und das Spucken untersagt;

b) die für die Milchbearbeitung benutzten Räume, Geräte und Anlagen sind in gutem Zustand zu halten.

3. Mindestens einmal pro Arbeitstag, in jedem Falle aber am Ende der Betriebszeit, sind

— die Arbeitsräume zu reinigen,

— die Geräte, Behälter und Anlagen, die mit Milch oder Milcherzeugnissen in Berührung kommen, zu reinigen und zu entkeimen.

4. Die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der rohen Vollmilch zur Milchsammelstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, sind unverzüglich nach jedem Milchtransport zu reinigen, zu entkeimen und nachzuspülen.

5. Werden für die in den Ziffern 3 und 4 vorgesehene Reinigung und Entkeimung chemische Mittel verwendet, so sind diese von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaates zuzulassen. Nach der Verwendung solcher Mittel ist stets mit Trinkwasser nachzuspülen, so daß keine Spuren dieser Mittel in die Milch übergehen können.

6. Wird bei der Milchbehandlung nach dem Verfahren mit sogenannter „ultra hoher Temperatur" Wasserdampf verwendet, so darf es sich nur um Wasserdampf aus Trinkwasser handeln und dieser darf keine fremden Stoffe an die Milch abgeben noch sonst die Milch nachteilig beeinflussen. Außerdem darf die Verwendung von Wasserdampf die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändern.

7. Tiere, mit Ausnahme der als Zugtiere bei der Anlieferung der Milch verwendeten Tiere, sind von den Milchsammelstellen und Milchbearbeitungsbetrieben fernzuhalten. Nagetiere und anderes Ungeziefer sind wirksam zu bekämpfen. Die hierbei verwendeten Bekämpfungsmittel dürfen nicht die Genußtauglichkeit der Milch nachteilig beeinflussen.

8. Die Milchbearbeitung und -behandlung sind zu untersagen

a) Personen, die an infizierten Wunden, Furunkeln, Hautkrankheiten am Kopf, Hals, Händen oder Armen leiden;

b) Personen, die an spezifischen Krankheiten leiden, die Anzeichen oder örtliche Verletzungen an der Haut hervorrufen können, selbst wenn diese Anzeichen oder Verletzungen noch nicht aufgetreten sind;

c) Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden, dieser Krankheiten verdächtig sind oder Ausscheider von Erregern dieser Krankheiten sind;

d) Personen, die gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Milch übertragen werden können;

e) Personen, die einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines Plastikverbandes zum Schutz einer frischen, nicht infizierten Fingerwunde.

9. Bei Personen, die für die Milchbearbeitung und -behandlung eingesetzt werden, ist durch ein amtsärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht; das Gesundheitszeugnis ist jederzeit auf Anforderung des Bediensteten, der von der Zentralbehörde für die Kontrolle des Betriebs bezeichnet wurde, zu erneuern. Es muß dieser Person zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

KAPITEL IV

Vorschriften für zur Behandlung bestimmte rohe Vollmilch

1. Die rohe Vollmilch ist nach der Abnahme in der Milchsammelstelle binnen 4 Stunden auf eine Temperatur von nicht über +4° C abzukühlen und bis zu ihrem Versand an den Bearbeitungsbetrieb auf dieser Temperatur zu halten.

Wird rohe Vollmilch von Milchsammelstellen zum Bearbeitungsbetrieb nicht durch Rohre geleitet, so müssen für die Beförderung Tankwagen,

die den Bedingungen der Anlage Kapitel III Buchstabe k) der

Verordnung des Rates Nr. ... entsprechen, verwendet werden.

2. Sofern rohe Vollmilch nicht binnen 2 Stunden nach ihrer Abnahme im Bearbeitungsbetrieb einer Hitzebehandlung unterzogen wird, ist sie unmittelbar nach der Abnahme im Bearbeitungsbetrieb binnen 4 Stunden auf eine Temperatur von nicht über +4° C abzukühlen und bis zu ihrer Hitzebehandlung auf dieser Temperatur zu halten.

KAPITEL V

Vorschriften für die Herstellung von wärmebehandelter Milch

1. Die Milchreinigung ist mit Zentrifugen oder mit anderen von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates zugelassenen Verfahren durchzuführen.

2. Die Hitzebehandlung der Milch muß innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken durchgeführt werden; diese Frist kann jedoch auf 72 Stunden verlängert werden, wenn die rohe Vollmilch innerhalb von 4 Stunden nach dem Melken auf eine Temperatur, die +4° C nicht überschreitet, abgekühlt und durchgehend bei dieser Temperatur gehalten worden ist.

3. Als „pasteurisierte Milch" ist solche Milch zu bezeichnen, die, nachdem sie einem Erhitzungsverfahren unterzogen worden ist, negativ auf die Untersuchung auf Phosphatase und positiv auf den Trübungs-Test nach Aschaffenburg reagiert. Die Erhitzung muß unter +100° C liegen.

   Darüber hinaus muß die Milch frei von pathogenen Mikroorganismen sein und bezüglich der Zahl der zugelassenen Keime den nach Artikel 5 festgelegten Normen entsprechen.

4. Als „ultrahocherhitzte Milch" ist solche Milch zu bezeichnen, die einem Erhitzungsverfahren im Durchfluß bei einmaliger ununterbrochener Anwendung und Verwendung einer hohen Temperatur während eines kurzen Zeitraumes (mindestens +135° C bis zu einigen Sekunden) unterzogen und unter sterilen Bedingungen in lichtundurchlässigen Behältnissen abgefüllt worden ist;

   diese Milch muß auch folgenden Bedingungen genügen:

   — nach einer Bebrütung bei +30° C während 2 Wochen keine sinnfällige Veränderung zeigen,

   — positiv auf den Trübungs-Test nach Aschaffenburg reagieren.

5. Als „sterilisierte Milch" ist Milch zu bezeichnen, die so erhitzt worden ist, daß sie nach einer Bebrütung bei +30° C bis 2 Wochen keine sinnfälligen Veränderungen zeigt.

6. Die Erhitzungsverfahren, Grad und Dauer der Erhitzung pasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch, die Typen der Milcherhitzer, der Temperaturregler, der Umschaltgeräte und der Temperaturschreibgeräte werden von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten zugelassen.

7. Die Milch ist nach der Pasteurisierung sofort auf eine Temperatur von mindestens +6° C abzukühlen.

8. Die Schaubilder der Schreibthermometer sind mindestens 6 Monate lang aufzubewahren und in diesem Zeitraum den Bediensteten, die von der zuständigen Zentralbehörde für die Kontrolle des Betriebes bezeichnet werden, auf Verlangen vorzuzeigen.

KAPITEL VI

Abfüllen der wärmebehandelten Milch in kleine Behältnisse im Bearbeitungsbetrieb

1. Behältnisse (Dosen, Kartons, Flaschen ...) müssen den allgemeinen hygienischen Anforderungen entsprechen, müssen insbesondere sauber und keimarm sein und dürfen an die Milch keine fremden Stoffe abgeben, noch darf diese auf andere Weise nachteilig beeinflußt werden. Wenn es sich um Behältnisse zum wiederholten Gebrauch handelt, müssen diese außerdem so gestaltet sein, daß sie leicht zu reinigen und zu entkeimen sind.

   Die Reinigung und die Entkeimung müssen nach den in Anlage I Kapitel III Absatz 5 vorgesehenen Bestimmungen durchgeführt werden.

2. Das Abfüllen in Flaschen, in Behälter oder in verlorene Verpackungen — außer in Tanks und Kannen — sowie das Verschließen der Behälter ist automatisch durchzuführen.

3. Das Verschließen ist sofort nach dem Abfüllen mit einem festen Verschluß durchzuführen, der nach seiner Öffnung nicht wieder verwendet werden kann.

KAPITEL VII

Lagerung der pasteurisierten Milch im Bearbeitungsbetrieb

Pasteurisierte Milch ist bei einer Temperatur zu halten von,

— wenn Sie in Tanks befördert werden soll, höchstens +4° C,

— wenn sie, in kleinen Behältnissen oder Kannen abgefüllt,

höchstens +4° C, wenn sie für den innergemeinschaftlichen Verkehr und

höchstens +8° C, wenn sie für den innerstaatlichen Verkehr bestimmt ist.

KAPITEL VIII

Bedingungen, welche die wärmebehandelte Milch in den Bearbeitungsbetrieben bei ihrer Absendung erfüllen muß

1. Pasteurisierte Milch, ultrahocherhitzte Milch und sterilisierte Milch müssen den in Kapitel V in den Absätzen 3, 4 und 5 festgelegten Normen entsprechen.

2. Die Analysen zur Prüfung der Einhaltung der in Absatz 1 erwähnten Normen sind nach den nach Artikel 5 festlegten Verfahren in Laboratorien, die von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten bezeichnet werden, durchzuführen.

KAPITEL IX

Amtliche Bescheinigung

Die Urschrift der amtlichen Bescheinigung, die die wärmebehandelte Milch beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, ist am Tage der Verladung von einem amtlichen Tierarzt auszustellen.

Die amtliche Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster der Anlage II entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die aus dem genannten Muster ersichtlichen Angaben enthalten.

KAPITEL X

Beförderung der wärmebehandelten Milch

1. Die Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in Absatz 7 vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

2. a) Falls pasteurisierte Milch in Tanks befördert wird, müssen diese von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaates zugelassen worden sein.

   b) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaates läßt Tanks nur dann zu, wenn sie den in der Anlage Kapitel III Buchstabe k) der in Artikel 1 Buchstabe a) genannten Verordnung vorgesehenen Bedingungen entsprechen.

   Die Einhaltung dieser Bestimmungen muß amtlich nachgeprüft werden. Falls eine oder mehrere dieser Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden, ist die Zulassung zu entziehen.

   c) Die Tanks müssen außerdem sofort nach dem Füllen so verschlossen und plombiert werden, daß keine Milch ausfließen kann.

   d) Die Reinigung und Entkeimung der Tanks müssen nach den in Anlage I Kapitel III Absatz 5 vorgesehenen Bestimmungen durchgeführt werden.

3. Falls pasteurisierte Milch in Kannen befördert wird, müssen diese allen Regeln der Hygiene entsprechen, insbesondere

   — müssen sie aus glattem, beständigem Material hergestellt sein, leicht zu reinigen und zu entkeimen sein und dürfen keine Fremdstoffe auf die Milch übertragen;

   — müssen sie vor jedem Gebrauch gereinigt und entkeimt worden sein;

   — müssen ihre Reinigung und Entkeimung nach den in Anlage I Kapitel III Absatz 5 vorgesehenen Bestimmungen durchgeführt werden;

   — dürfen sie nur zur Beförderung von Milch und Milcherzeugnissen verwendet werden;

   — müssen sie sofort nach dem Füllen fest verschlossen und plombiert werden.

4. Die Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen und Kannen müssen sich in gutem Zustand befinden; die Teile, die mit den kleinen Behältnissen und Kannen in Berührung kommen, müssen sauber sein. Die Innenauskleidung der Fahrzeuge muß glatt, leicht zu reinigen und zu entkeimen sein; sie müssen es ermöglichen, eine Verschmutzung der Ladung zu verhindern und diese vor Unbilden des Wetters zu schützen.

5. Wärmebehandelte Milch darf nicht gleichzeitig mit Waren, die die Milch nachteilig beeinflussen oder Krankheitserreger oder Fremdgerüche auf sie übertragen könnten, befördert werden.

6. Die für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen und Kannen bestimmten Fahrzeuge dürfen nicht für die Beförderung von Erzeugnissen, die die Milch nachteilig beeinflussen oder Krankheitserreger auf sie übertragen könnten, oder für die Beförderung von Tieren verwendet werden.

7. a) Während der Beförderung von pasteurisierter Milch in kleinen Behältnissen und Kannen darf die Temperatur der Milch

   — im innergemeinschaftlichen Verkehr +4° C

   — im innerstaatlichen Verkehr +8° C

   nicht überschreiten.

   b) Während der Beförderung von pasteurisierter Milch in Tanks darf die Temperatur der Milch +4° C nicht überschreiten.

KAPITEL XI

Gesundheitskontrollen

Es sind periodische Kontrollen durchzuführen, um

a) das einwandfreie Funktionieren der verschiedenen für die Milchsammelstellen und die Bearbeitungsbetriebe vorgesehenen Apparate zu überprüfen;

b) die Beachtung der Hygienevorschriften in den Milchsammelstellen und in den Bearbeitungsbetrieben zu überprüfen;

c) festzustellen, ob die wärmebehandelte Milch bei ihrer Versendung aus dem Bearbeitungsbetrieb den in Kapitel V in den Absätzen 3, 4 und 5 festgelegten Normen entspricht;

d) die Beachtung der in Kapitel X für die Beförderung der wärmebehandelten Milch vorgesehenen Hygienebestimmungen zu überprüfen.

Anlage III

Muster

Amtliche Bescheinigung für wärmebehandelte Milch [1]),
die für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr. .....
(fakultativ)

Versandland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

I. Angaben zur Identifizierung der Ware:

Art der Ware: .....

Art und Zeitpunkt der Erhitzung: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Behältnisse: .....

Angabe der Menge der Ware nach Volumen oder Gewicht: .....

Kennzeichnung (Nr.) der Sendung: .....

II. Herkunft der Ware:

Kontrollnummer des Lieferbetriebes: .....

.....

III. Bestimmung der Ware:

Die Ware wird versandt von .....
(Versandort)

.....

nach .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel [2]): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

IV. Bescheinigung:

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. Die vorstehend bezeichnete Ware ist aus roher Vollmilch hergestellt worden, die von Kühen stammt, die — nicht — einem amtlich anerkannten tuberkulosefreien und amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand angehören [3]).
2. Im Bearbeitungsbetrieb sind die Apparate zur Erhitzung der Milch mit Umschaltgeräten ausgestattet [3]) [4]).
3. Die Transportmittel und die Ladebedingungungen entsprechen den in der „Verordnung des Rates Nr.... zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen wärmebehandelter Milch" genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

Siegel

.....

Unterschrift des amtlichen Tierarztes

[1]) Wärmebehandelte Milch: das für den menschlichen Verzehr bestimmte aus roher Vollmilch durch Reinigen, Erhitzen und Kühlen gemäß der in Abschnitt IV Absatz 3 genannten Verordnung zubereitete Erzeugnis, dessen Milchfettgehalt standardisiert sein kann, in der Form von pasteurisierter Milch, ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch.

[2]) Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer, bei Versand mit einem Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

[3]) Nichtzutreffendes streichen.

[4]) Umschaltgeräte sind nur dann erforderlich, wenn die Erhitzung der Milch vor dem Abfüllen durchgeführt wird.

Begründung

Die beiligenden beiden Entwürfe von Verordnungen beinhalten erste Zusammenfassungen von Bestimmungen, die darauf abzielen, einheitliche gesundheitliche Regeln auf dem Gebiet der Milcherzeugung festzulegen. Sie sind dazu bestimmt, an die Stelle der Gesetze der Mitgliedstaaten zu treten, die aufgrund ihrer Unterschiedlichkeit ein Hindernis im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auf dem Milchsektor bilden können.

Der Vertrag sieht in seinem Artikel 38 Absatz 4 vor, daß mit dem Funktionieren und der Entwicklung des Gemeinsamen Marktes für landwirtschaftliche Erzeugnisse die Gestaltung einer gemeinsamen Agrarpolitik der Mitgliedstaaten Hand in Hand gehen muß. Aufgrund dieser Vorschrift ist es notwendig, im Rahmen dieser gemeinsamen Politik die Hindernisse gleich welcher Art, die sich der Entwicklung des Gemeinsamen Marktes entgegenstellen, zu beseitigen.

Der erste Verordnungsentwurf beschränkt sich darauf, die Normen festzulegen, die für Milch gelten sollen, die für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch bestimmt ist. Die Bestimmungen für Milch, die für die Herstellung anderer Milcherzeugnisse für den menschlichen Verbrauch (Butter, Käse usw.) bestimmt sind, werden später ausgearbeitet. Einige Delegationen hätten es jedoch vorgezogen, schon jetzt eine auf alle Milcherzeugnisse anwendbare Regelung zu erlassen.

Diese Verordnung gilt sowohl für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr als auch für den Handelsverkehr innerhalb jeden Mitgliedstaates. Es hat sich jedoch als notwendig erwiesen, im Hinblick auf die Unterschiede, die bestimmte Mitgliedstaaten auf dem Gebiet der Tuberkulose und insbesondere der Brucellose trennen sowie auf die Unmöglichkeit für einige von ihnen, mit dem Inkrafttreten dieser Regelung die diese Krankheiten betreffenden Vorschriften anzuwenden, den Rückgriff auf Ausnahmebestimmungen während eines bis zum 31. Dezember 1975 begrenzten Zeitraumes zu gestatten. Im übrigen ist die Möglichkeit vorgesehen worden, unter Berücksichtigung der augenblicklichen Situation, diesen Zeitraum durch eine diesbezügliche Entscheidung des Rates auf Vorschlag der Kommission zu verlängern.

Eine weitere Ausnahmemöglichkeit ist für den Fall des Auftretens der Maul- und Klauenseuche in Tierbeständen vorgesehen. Voraussetzung hierfür ist jedoch, daß die Milch nicht von kranken oder krankheitsverdächtigen Tieren stammt, außerdem einer Wärmebehandlung zur Zerstörung des eventuell vorhandenen Maul- und Klauenseuche-Virus unterzogen wird.

Der Verordnungsentwurf legt in den verschiedenen Kapiteln seiner Anlage die Bedingungen für die Milcherzeugung dar, und zwar einerseits hinsichtlich der Hygieneanforderungen im Interesse der Gesundheit des Verbrauchers und andererseits hinsichtlich viehseuchenrechtlicher Anforderungen, um die Verbreitung von ansteckenden Tierkrankheiten zu vermeiden. Diese Bedingungen betreffen alle die verschiedenen Faktoren, welche die hygienische Milcherzeugung beeinflussen oder sich auf diese auswirken könnten. Zu diesem Zweck sind die gesundheitlichen Bedingungen festgelegt worden, denen die einzelnen Milchtiere, sowie die Bedingungen, denen die Tierbestände, aus denen diese Tiere stammen, entsprechen müssen; es sind auch die Bedingungen für die Fütterung, die Unterbringung und das Melken der Tiere, die Sammlung und Beförderung von Milch und der Gesundheitszustand der Personen, die bei dem Melken, dem Sammeln und der Bearbeitung der Milch beschäftigt sind, festgelegt worden.

Um die Einhaltung dieser Normen zu gewährleisten, müssen die Erzeugerbetriebe einer periodisch durchzuführenden Kontrolle unterworfen werden. Die Periodizität ist auf mindestens einmal jährlich für die Kontrolle der verschiedenen Normen der Hygiene und des Gesundheitszustandes der Milchtiere und auf mindestens einmal monatlich für die Kontrolle der Milch, festgelegt worden, um damit eine Gewähr für den Gesundheitszustand des Euters dieser Tiere und gleichzeitig für das Nichtvorhandensein von Antibiotika zu haben. Außer diesen Kontrollen muß die Milch jeden Betriebes periodisch bei dem Verbringen in die Milchsammelstelle oder in den Bearbeitungsbetrieb, in dem sie behandelt wird, bestimmten Prüfungen unterworfen werden; sie muß bei diesen Prüfungen bestimmten Mindestanforderungen entsprechen, andernfalls sind die Mitgliedstaaten gehalten, dem betreffenden Erzeuger gegenüber geeignete Maßnahmen zu ergreifen, die ein Verbot der Verwendung der Milch seines Betriebes für die Herstellung von wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen aus solcher Milch beinhalten können.

Es ist offensichtlich, daß die Aufstellung dieser gesundheitlichen Mindestnormen keineswegs die Entscheidungen präjudiziert, die später im Rahmen der Marktorganisation, insbesondere bei der Festlegung von Qualitätsnormen, getroffen werden. Diese Normen könnten tatsächlich strenger sein als die in der beiliegenden Verordnung vorgesehenen Mindestkriterien.

Die vorgesehenen Milchkontrollen sind nach amtlichen Analysemethoden durchzuführen. Um zu vergleichbaren Ergebnissen zu gelangen, müssen diese Analysen nach gemeinschaftlichen Methoden durchgeführt werden. Man hat es für angebracht gehalten, die Kommission, unterstützt von dem Ständigen Veterinär-Ausschuß, mit der Ausarbeitung dieser Methoden sowie mit der Festlegung der Min-

destkriterien, denen die Milch bei diesen Kontrollen genügen muß, zu beauftragen.

Schließlich schien es bezüglich der Ställe angebracht, in dem Bestreben, die Hygiene der Unterbringung der Milchtiere zu verbessern und somit die Hygiene der Milcherzeugung zu vervollständigen, sich nicht darauf zu beschränken, Normen für die z. Z. bestehenden Ställe, sondern schon jetzt sofort die Anforderungen festzulegen, die für die in naher Zukunft neu- und umgebauten Ställe gelten sollen.

Der zweite Verordnungsentwurf beschränkt sich darauf, die Normen festzulegen, die für den innerstaatlichen und innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit wärmebehandelter Milch gelten sollen. Unter wärmebehandelter Milch wird pasteurisierte Milch, ultrahocherhitzte Milch und sterilisierte Milch verstanden.

Diese Verordnung sieht vor, daß wärmebehandelte Milch nur aus roher Vollmilch, die den in der vorerwähnten Verordnung vorgesehenen Bedingungen entspricht, hergestellt werden darf. Die Wärmebehandlung der Milch darf nur in amtlich zugelassenen und kontrollierten Betrieben unter Beachtung genau festgelegter hygienischer Bedingungen durchgeführt werden. Die Bedingungen für eine solche Zulassung der Betriebe sind in der Anlage zu dieser Verordnung festgelegt worden.

Einige besondere Bestimmungen sind nur für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr vorgesehen worden, wie z. B. die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung, welche die betreffenden Erzeugnisse bei der Beförderung in einen anderen Mitgliedstaat begleiten muß, ferner die Möglichkeit des Rückgriffs auf ein Gutachter-Verfahren bei beanstandeten Sendungen sowie die Möglichkeit des Mitgliedstaates, bei Auftreten schwerer ansteckender Krankheiten in einem anderen Mitgliedstaat, das Verbringen von pasteurisierter Milch aus diesem Land, wenn dadurch eine Gefahr der Verschleppung von Viehseuchen gegeben ist, vorübergehend zu untersagen.

Die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung kann nur bis zum 31. Dezember 1975 gefordert werden, das heißt dem Zeitpunkt, bis zu dem der Rückgriff auf bestimmte Ausnahmen, die sich auf den innerstaatlichen Handelsverkehr beziehen, gestattet ist.

Damit im übrigen die mit den Krankheiten verbundenen Gefahren und die notwendigen Abwehrmaßnahmen in der gesamten Gemeinschaft in gleicher Weise beurteilt werden, ist das Gemeinschaftsverfahren des Ständigen Veterinär-Ausschusses vorgesehen worden, nach dem erforderlichenfalls die notwendigen Maßnahmen getroffen werden müssen.

Die vorgesehenen Kontrollen der wärmebehandelten Milch sind nach gemeinschaftlichen Methoden durchzuführen. Es wurde für angebracht gehalten, die Kommission, unterstützt vom Ständigen Veterinär-Ausschuß, mit der Ausarbeitung solcher Analysemethoden sowie mit der Festlegung von Normen, denen pasteurisierte Milch beim Versand entsprechen muß, zu beauftragen.

Die beiliegenden beiden Entwürfe sind in der Form der Verordnung, basiert auf Artikel 43 des Vertrages, erstellt worden.

Der Kommission wird vorgeschlagen, die beiligenden beiden Verordnungsentwürfe dem Rat vorzulegen.